

ABSTRAK

Judul penelitian ini adalah "Inovasi *Rice Pudding* Berbasis Alpukat" yang menganalisis proses kreatif dalam menciptakan produk makanan penutup. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan variasi baru dari puding nasi dengan menggunakan alpukat sebagai komponen utama, menghasilkan produk yang tidak hanya enak tetapi juga memberikan manfaat nutrisi tambahan. Metode penelitian melibatkan pencarian literatur mengenai manfaat alpukat dan teknik pembuatan puding nasi, percobaan dalam menggabungkan bahan-bahan, serta evaluasi sensori untuk menilai citarasa dan tekstur produk.

Hasil dari penelitian ini adalah pengembangan *rice pudding* berbasis alpukat yang memiliki cita rasa eksklusif, serta tekstur yang lembut dan penampilan yang menarik secara visual. Evaluasi nutrisi mengungkapkan bahwa produk ini mengandung lemak sehat, serat, dan nutrisi penting lainnya yang berpotensi bermanfaat untuk kesehatan jantung dan pencernaan. Penilaian sensori dilakukan dengan melibatkan panelis yang memberikan penilaian terhadap rasa, aroma, tekstur, dan tampilan visual produk. Hasil evaluasi tersebut menunjukkan respons positif terhadap *rice pudding* berbasis alpukat yang dihasilkan.

Penelitian ini menggambarkan bahwa melalui inovasi dalam makanan tradisional seperti *rice pudding*, dengan pemanfaatan bahan baru seperti alpukat, dapat menghasilkan produk yang inspiratif dan bernilai gizi. Pengembangan produk semacam ini memiliki potensi untuk menjadi alternatif makanan penutup yang sehat dan menggugah selera, serta membuka peluang baru dalam industri makanan yang berfokus pada inovasi dan kreativitas.

Kata Kunci: inovasi, *rice pudding*, alpukat, citarasa, nutrisi, sensori, makanan penutup.